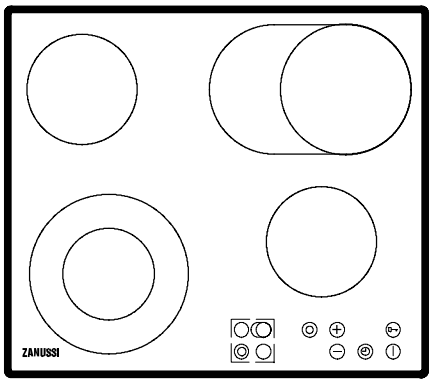
ZANUSSI

# GLASKERAMIKKOCHFELD
# ENCIMERAS VITROCERAMICA
# GLASKERAMIKHÄLL
# GLASKERAMISK KOGESEKTION
# ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΕΣ ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ




## ZKT 662 LN / ZKT 662 LX

GEBRAUCHSANWEISUNG
USO Y MANTENIMIENTO
BRUKSANVISNING
BRUGSANVISNING
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

# Tillykke med Deres nye glaskeramiske kogeplade DK

For at De skal få den fulde udnyttelse og længste levetid, bør De læse denne brugsanvisning grundigt igennem., således at De sikrer Dem, at den bliver installeret og anvendt korrekt.

Af hensyn til produktsikkerheden har vi i denne brugsanvisning anført en række sikkerhedsregler, som alle brugere bør være opmærksomme på.

Gem venligst brugsanvisningen, den er rar at have i tvivlstilfælde, ligesom den bør følge med produktet, hvis det overdrages til ny ejer.

CE Dette apparat opfylder krav i EG-direktiverne 73/23/EEG, 90/683/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

# Indholdfortegnelse


**Sikkerhedsinformation ..... 70**

**Den glaskeramiske indbygningsplade ..... 72**
- Beskrivelse af pladen ..... 72
- Beskrivelse af betjeningspanelet ..... 72

**Inden pladen tages i brug første gang 73**

**Kogezonerne ..... 73**
- Den glaskeramiske plade ..... 73
- Fingertouch–betjeningen ..... 73
- Restvarmeindikator ..... 74

**Sådan fungerer pladen ..... 74**
- Sådan tændes for pladen ..... 74
- Sådan tændes en kogezone ..... 74
- Indstillingskema til kogezonerne ..... 75
- Slukning af kogezonerne ..... 75
- Slukning af hele kogepladen ..... 76
- Overkogningssikring ..... 76
- Sikkerhedsslukning ..... 76

**Tilberedning på dobbelt kogezone . 77**
- Valg af dobbelt kogezone ..... 77
- Slukning af den yderste ring (kogezone) 77

**Låsning ..... 78**
- Låsning af hele pladen ..... 78
- Låsning af en enkelt kogezone ..... 78

**Den automatiske opvarmningsfunktion ..... 79**
- Når en kogezone indstilles starter den automatiske opvarmningsfunktion ..... 79
- Indikering af valgt indstillingsniveau .... 80
- Ændring af opvarmningsniveauet under den automatiske opvarmningsfunktion . 80
- Udnyttelse af rest varmen ved den automatiske opvarmningsfunktion ..... 80
- Slukning af den automatiske opvarmningsfunktion ..... 80

**Tidsfunktionen ..... 81**
- Aktivering af tidsfunktionen ..... 81
- Ændring af en indstillet tilberedningstid . 81
- Kontrol af den resterende tilberedningstid ..... 81
- Slukning af tidsfunktionen ..... 82
  - Hurtig slukning ..... 82

**Tidsfunktionen som minutur ..... 83**
- Indstilling af minuturet ..... 83
  - Hvis pladen er slukket: ..... 83
  - Hvis en eller flere kogezoner er i brug: ..... 83
- Slukning af minuturet ..... 83
  - Afbrydelse af minuturet inden tiden er udløbet ..... 83

**Valg af kogegrej ..... 84**
- Flere energisparetips ..... 84

**Vedligeholdelse og rengøring ..... 85**
- Specielle problemer ..... 85

**Hvis noget går galt ..... 86**
- Hjælp til selvhjælp ..... 86

**GARANTI ..... 87**

**Service og reservedele ..... 87**

**Tekniske Data ..... 88**
- ZKT 662 LN / ZKT 662 LX ..... 88

**Udpakning ..... 88**

**Installation ..... 89**
- Montering i bordpladen ..... 89
- Installation ..... 89
- Udtagning af kogepladen ..... 90
- Elektrisk tilslutning ..... 90

# Sikkerhedsinformation

**Vær ekstra opmærksom på tekst mærket med ⚠.**

## Elektrisk sikkerhed

Installationsarbejde, eventuelle ændringer på kogepladen, forlængelse af kabel o.l., skal foretages af en el-installatør. Arbejde udført af ukyndig, er ulovligt og kan skade kogepladen og medføre ulykker.
Ligeledes bør indbygningen foretages af en fagmand. Brug først pladen, efter installationen er helt fuldført.

Følg vejledningen under afsnittet «installation».

Brug aldrig en revnet pladen, væske kan sive ned til de strømførende dele. Afbryd strømtilførelsen og kontakt service.

Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevarer-Service eller en serviceorganisation, der er godkendt af førnævnte. Ligeledes må der kun benyttes reservedele leveret af førnævnte.

Pladen er først helt afbrudt fra strømtilførelsen, når stikket er trukket ud eller når sikringerne er taget ud af el-tavlen.

## Anvendelse

Kogepladen er beregnet til almindelig husholdningsbrug i Danmark. Hvis den bruges på andre måder er der fare for ulykker.

Hold opsyn med børn, når kogepladen er i brug. Kogegrej samt den glaskeramiske plade bliver varme ved brug og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Berøring kan give forbrændinger

Tænd ikke for en kogezone, før der er placeret kogegrej på den.

Når en restindikator lyser, er det tegn på, at den pågældende kogezone er så varm, at man kan brænde sig på den.

Vær opmærksom på at i de tilfælde, hvor man lader en gryde med indhold forblive på kogezonen, kan den pga varmen fra indholdet i gryden være så varm, at man kan brænde sig på kogezonen, også selvom restvarmeindikatoren er slukket.

I tilfælde af strømafbrydelse, vil alle indstillinger blive slettet. Dette betyder ligeledes at restvarmeindikatorerne slukker, også selvom en kogezone er varm.
Pas på at ledninger fra andre elektriske apparater ikke ligger hen over en kogepladen, da de kan smelte, hvis de ligger på en tændt kogezone.

Opbevar ikke varmefølsomme eller brændbare produkter (f.eks. spraydåser) i nærheden af eller på den glaskeramiske plade.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedtstof, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved en evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte slukkes. Kvæl ilden med et grydelåg, brug aldrig vand.

Læg aldrig papir eller lign, på den glaskeramiske plade. Hvis der tændes for kogezone, kan det begynde at brænde.

**OBS!** Kig ikke direkte ind i lyset fra en halogen kogezone.

**OBS!** Vær meget opmærksom ved kogning af saft, syltetøj o.l., der indeholder sukker, at det ikke koger over, da sukker kan ødelægge den glaskeramiske plade. Vær ligeledes opmærksom med plastfilm, aluminiumsbakker m.v. , plastskåle og -bestik, da disse let kan smelte, hvis de placeres på en tændt kogezone. Hvis det alligevel sker, skal det fjernes med det samme. Brug den medfølgende barberbladsskraber. Vent ikke til kogezonen af afkølet.

Der må kun benyttes kogegrej, som er beregnet til glaskeramik.

Kontroller at bunden er plan og uden skarpe kante. En ujævn bund forringer varmeoverførelsen og kan lettere snurre på pladen.

Drej gryder og pander således at håndtag ikke stritter ud over kogepladen.

Den glaskeramiske plade er hård og hærdet mod varme, kulde og temperaturchok, men – som alt glas følsomt overfor slag. Stå ikke på den glaskeramiske plade, den kan ikke tåle unormale belastninger.

Følg venligst vejledningen m.h.t. rengøring og vedligeholdelse senere i denne brugsanvisning.

Kontroller at der er slukket for kogezonerne, når de ikke benyttes.

# Rengøring

Sørg for at kogezonerne er kølet af inden rengøring. (Vent til restvarmeindikatorerne er slukkede)

En snavset plade eller gryde forringer varmeoverførelsen.

Af elektriske årsager må damp- og højtryks- rensere ikke anvendes ved rengøring af den glaskeramiske plade.

Emballagen kan være til fare for små børn, hvorfor det anbefales at skille sig af med den på forsvarlig vis.
Aflever så vidt muligt indpakningsmaterialet til genbrug Forespørg evt. kommunen for korrekt destruktion.

**Stop!**
Dette symbol indikerer en alvorlig risiko for fare eller tilskadekomst.

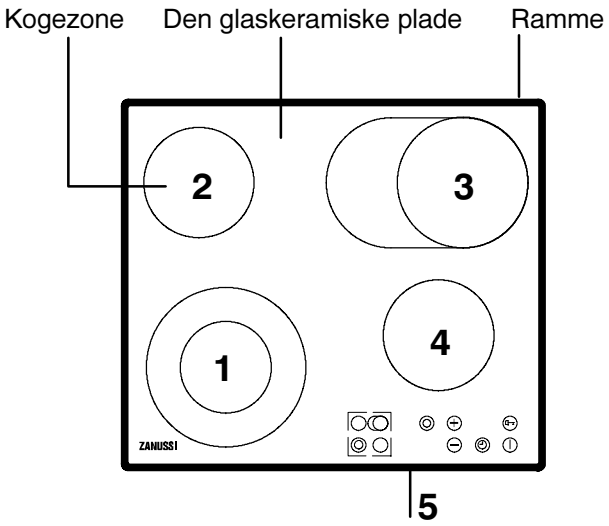
**Advarsel!**
Dette symbol indikerer information som, hvis det ikke tages alvorligt kan føre skade på person eller ejendom.

**Obs!**
Dette symbol indikerer en vigtig vejledning, m.h.t. brugen, som kan forårsage ødelæggelser.

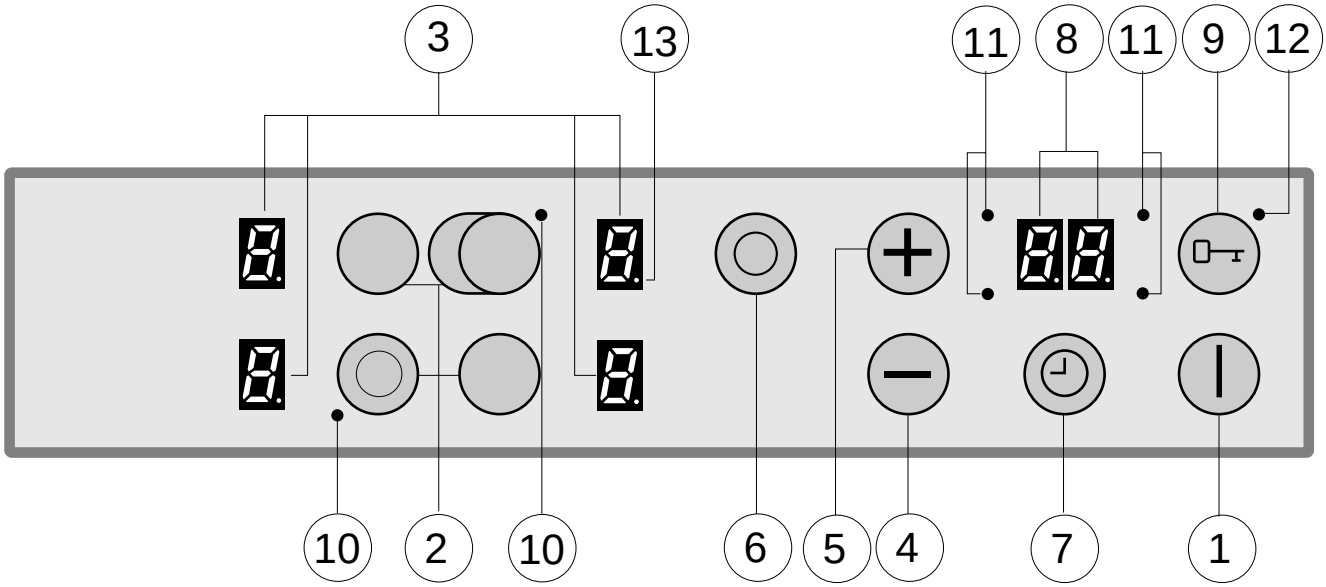
# Den glaskeramiske indbygningsplade

## Beskrivelse af pladen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Dobbelt kogezone | | |
| | Ø | 210/120 mm | 2200/750 W |
| **2** | Enkelt kogezone | | |
| | Ø | 145 mm | 1200 W |
| **3** | Dobbelt kogezone | | |
| | Ø | 170x265 mm | 1500/2400 W |
| **4** | Enkelt kogezone | | |
| | Ø | 145 mm | 1200 W |
| **5** | Betjening | | |




## Beskrivelse af betjeningspanelet




**1** Tænd/sluk knap (on/off)

**2** Kogezonetast (on/off)

**3** Indstillingsdisplay samt restvarmeindikator

**4** Øge – indstilling eller tid

**5** Mindske – indstilling eller tid

**6** Valg af dobbelt kogezone (on/off)

**7** Tidsindstilling

**8** Tids-display

**9** Låsning

**10** Kontrollampe for valg af dobbelt kogezone

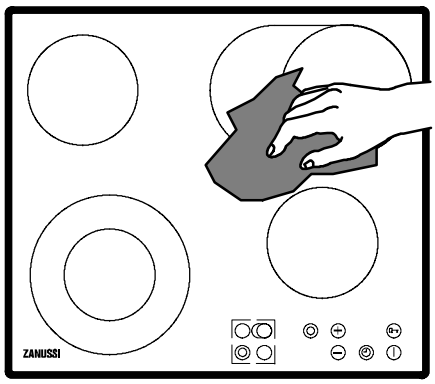
**11** Kontrollampe for tidsfunktionen

**12** Kontrollampe for låsning

**13** Indikations punktum til indstillingsindikator
**Tændt:** Kogezonen er i funktion.
**Slukket:** Kogezonen er låst.

# Inden pladen tages i brug første gang

## Rengøring




Inden kogepladen tages i brug første gang rengøres den for produktionsrester, som støv, smuds o.l.

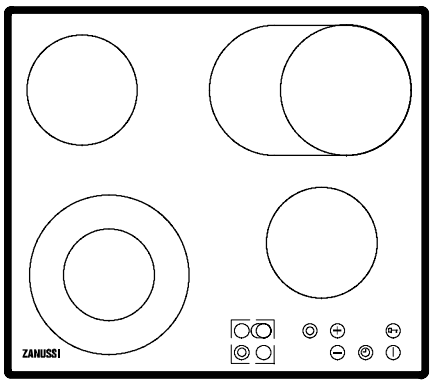
Rengør plade og ramme med en fugtig klud tilsat lidt håndopvaskemiddel. Aftør med en tør klud

## Kontrol af kogezonerne

Kontroller kogezonerne ved at tænde for dem en af gangen et øjeblik.

# Kogezonerne

## Den glaskeramiske plade



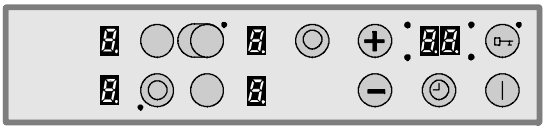

Glaspladen er af højeste glaskeramiske kvalitet. Overfladen er glat og modstandsdygtig overfor temperaturchock. Kogegrej kan således blive flyttes fra en varm til en kold kogezone uden problemer.

Når der tændes for en kogezone kan der forekomme en kort summen fra varmeelementerne. Denne summen er af fysisk karakter og har således ingen negativ indflydelse på pladens funktion. Summen forsvinder, når kogezonen er varmet op.

⚠ Hold køkkengrej samt materialer, der kan smelte eller brænde væk fra kogepladen.

Skrab straks overkog væk, især hvis det er sukker eller sukkerholdige retter, såsom saft, syltetøj o.l.. Smeltet plast eller aluminiumsfolie kan også skade pladen.

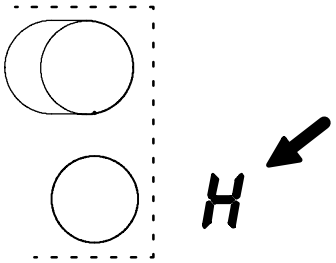
## Fingertouch-betjeningen



Betjeningen af kogezonerne foregår v.h.a touch tasterne, hvor hver kogezone har sit eget display.

## Restvarmeindikator

Et «H» ses i indstillingsdisplayet, når temperaturen er så høj, at man kan brænde sig på den pågældende kogezone. Efter der er blevet slukket for kogezonen, ses fortsat «H» indtil temperaturen er under 60°C.




⚠ Vær opmærksom på at i de tilfælde, hvor man lader en gryde med indhold forblive på kogezonen, kan den pga varmen fra indholdet i gryden være så varm, at man kan brænde sig på kogezonen, også selvom restvarmeindikatoren er slukket.

# Sådan fungerer pladen

**Fingertouch-tasterne skal aktiveres i mindst 1 sekund, for at være blevet aktiveret.**

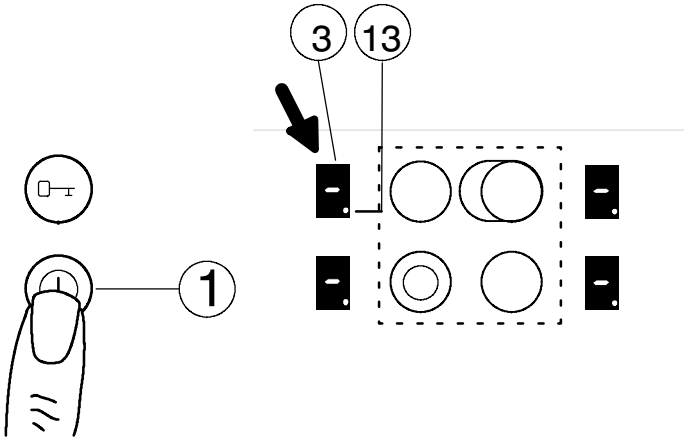
**Hvert tryk kvitteres med et akustisk signal.**

## Sådan tændes for pladen

**1.** Tryk på tænd/sluk-tasten (1) i mindst 1 sek..

Kontrolsystemet er aktiveret, en vandret streg ses i de fire indstillings-displays (3).

☞ Næste tryk skal foretages inden for de næste 10 sekunder ellers vil der automaisk blive slukket og det er nødvendigt at starte forfra.




## Sådan tændes en kogezone

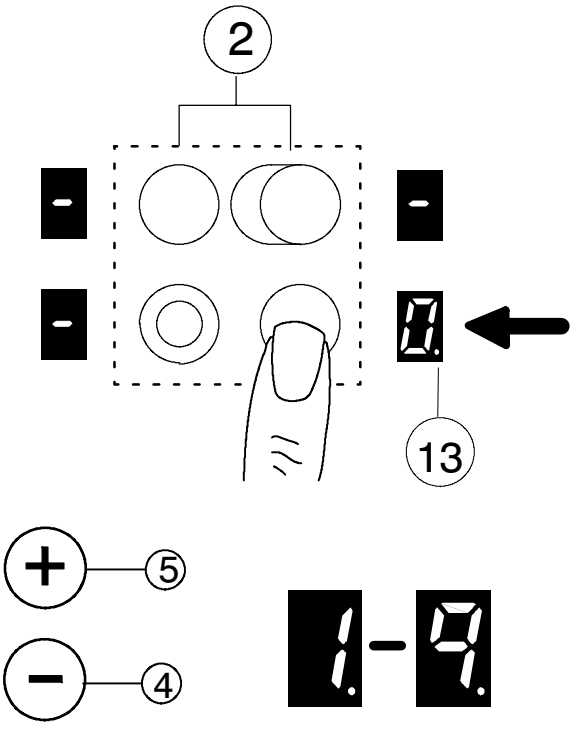
Efter at have tændt for kogepladen på tænd/sluk-tasten (1) er det nu muligt at tænde for den første kogezone inden for de næste 10 sek:

**1.** Tryk på den pågældende kogezoneknap (2).
Et «0» ses i indstillings-displayet. Samtidig lyser punktummet (13) for at indikere, at kogezonen er aktiv og at det er muligt at taste til ønsket indstilling.

**2.** Vælg ønsket tilberedningsniveau fra 1-9 ved at trykke på plus- eller minustasterne (5/4)

☞ Plus/minus tasterne (5/4) er udstyret med en gentage funktion. Hvis en af knapperne holdes nede kontinuerligt, vil indstillingsniveauet øges eller mindskes, hvert 1/2 sek. indtil knappen slippes.

☞ Kun en kogezonetaste (2) kan være aktiv af gangen, hvilket ses ved at kun et punktum (13) kan lyse af gangen.



# Indstillingskema til kogezonerne

## Skema og tips

Vejledningerne i det efterfølgende skema er standard indstillinger.
Den enkelte indstilling er afhængig af kogegrejets kvalitet samt af typen og mængden af mad, der skal tilberedes.

For at undgå at stegeskyen skal branke, anbefales det efter bruning af tilsætte en anelse vand for videre stegning.

Vend stegen efter halvdelen af tiden. Det anbefales at tilberede stege/fisk på over et 1 kg i ovnen.

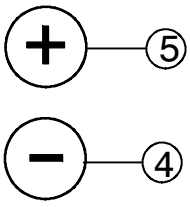
| Opvarmningsniveau | Type at tilberedning | Eksempler |
|---|---|---|
| 0 | | |
| 1 | Holde varm | Holde små portioner varme |
| 2 | Smeltning | Husblas, chokolade, smør |
| 3-4 | Opvarmning | Opvarmning, hollandaise o.l |
| 4 | Simring | Ris, mælkeretter |
| 5-6 | Svag kogning | Kogning af fond, doughnuts o.l. |
| 6-7 | Kogning | Videre kogning i trykkoger |
| | Braisering | Grøntsager og kartofler |
| 7 | Bruning | Lever, pølser, brødterninger, videre stegning af bøffer |
| 7-8 | Bruning, videre kogning | Spejlæg, koteletter, frikadeller, grøntsager, kartofler |
| 8 | Bruning | Pandekager, æbleskiver, pommes frites, bøffer |
| 9 | Opvarmning af olie/fedtstof, Stegning | Kogning af franske kartofler, Bruning af bøffer |
| | Lukning af porer i kødOpkogning | Opvarmning af stegepande, Opkogning af vand, supper, grøntsager |

# Slukning af kogezonerne

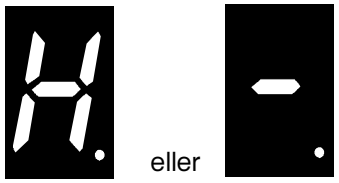
1. Aktiver den respektive kogezone.
   Punktummet tænder i det respektive display.
2. Tryk på minus tasten (4), indtil «0» ses i displayet
   Efter 3 sekunder slukkes indstillingsdisplay.

**Hurtig slukning**

1. Aktiver den respektive kogezone
   Punktummet tænder i det respektive display.
2. Ved at trykke på minus tasten kontinuerligt, slukkes kogezonen hurtigere

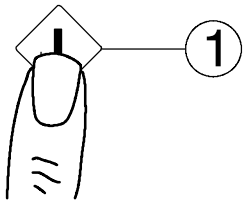


En vandret streg ses i displayet, når den respektive kogezones temperatur er under 60°C.
Et «H» ses i displayet, når den respektive kogezones temperatur er over 60°C (Se afsnittet om restvarmeindikator).




Sluk kogezonen lidt før afsluttet tilberedningstid, for at udnytte eftervarmen. Derved spares energi.

# Slukning af hele kogepladen




Kogepladen kan på et hvilket som helst tidspunkt slukkes ved at trykke på tænd/sluk tasten (1).

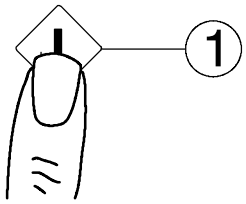
# Overkogningssikring

Hvis en at tasterne aktiveres i mere end 20 sek. (f.eks. af et barn, kogegrej, overkogt mad o.l.) slukkes automatisk for pladen.

# Sikkerhedsslukning

Hvis en eller flere kogezoner, ved en fejltagelse ikke er slukket, vil et kontrolsystem automatisk slukke efter en vis tid. Tidsperioden er afhængig af indstillingen. Se skemaet herunder.

| Opvarmnings-niveau | Max timer, før autoslukning |
|---|---|
| 1 / 2 | 6 |
| 3-4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6-8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |




Når sikkerhedsfunktionen, har været i funktion ses en vandret steg i displayet, hvis temperaturen er under 60°C eller et «H» hvis temperaturen er over 60°C. (Se afsnittet restvarmeindikator)

For at koble sikkerhedsfunktionen fra igen, trykkes på tænd/sluk-tasten (1).
Hvis pladen skal bruges igen tændes på tænd/sluk-tasten (1).

# Tilberedning på dobbelt kogezone

På kogezonen forrest til venstre samt kogezonen bagerst til højre er det muligt at tilberede enten på den inderste zone **(fig.4)** eller med den store ring tændt samtidig **(fig.5),** afhængig af kogegrejets størrelse.

**Fig.4**

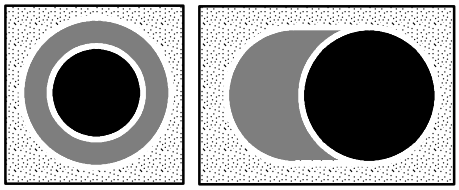
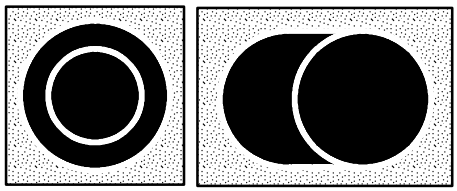


**Fig.5**

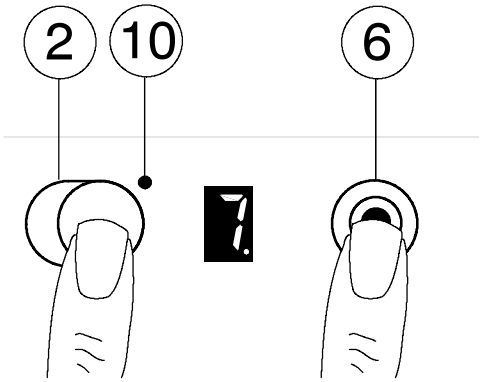


## Valg af dobbelt kogezone

1. Den ønskede dobbelt kogezone (forreste til venstre eller bagerste til højre) aktiveres.

   Punktummet (13) på det respektive display tænder.
2. Indstil ønsket tilberedningsniveau (1–9).
3. Tilslut den yderste ring ved at trykke på dobbelt kogezone knappen (6).

Kontrollampen (10) lyser, og den yderste ring er også tændt.




## Slukning af den yderste ring (kogezone)

1. Den ønskede dobbelt kogezone (forreste til venstre eller bagerste til højre) aktiveres.

   Punktummet (13) på det respektive display er tændt.
2. 2. Den yderste ring afbrydes ved at trykke på dobbelt kogezone knappen (6).

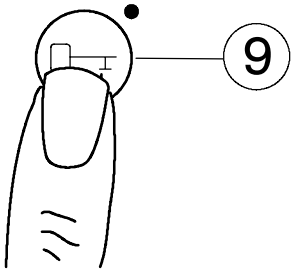
Kontrollampen (10) slukker, og den yderste ring slukkes.

# Låsning

## Låsning af hele pladen

Med låsetasten (9), er det muligt at låse hele elektronikken, for at undgå utilsigtet funktion af pladen. Denne funktion er god, som børnesikring.

Hvis låsesystemet ikke kobles fra inden der slukkes for elektronikken, vil det stadig være aktivt, når der tændes igen. Det er ikke muligt at foretage nogle indstillinger før låsesystemet er slået fra igen.

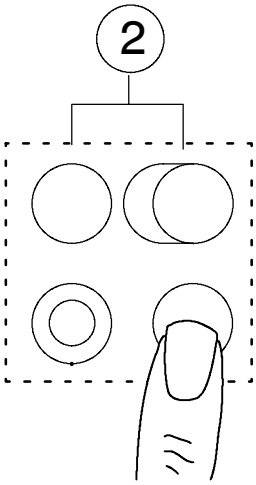



## Låsning af en enkelt kogezone

Det er muligt at låse kogezonerne individuelt under brug, så der ikke ændres på indstillingen.
Det kræver at den respektive kogezone er aktiveret, punktummet (13) er tændt og der er valgt en indstilling.

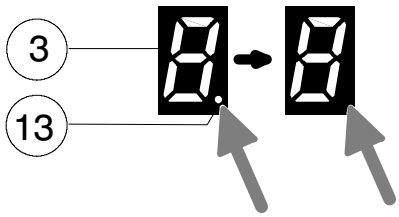
- Tryk igen på den respektive kogezonetast (2) og kogezonen er nu låst.

  Punktummet (13) i displayet slukker.
- Når der igen trykkes på den respektive kogezonetast (2) ses punktummet (13) igen, og det er nu muligt at ændre på indstillingen.




Låsesystemet kan benyttes i forbindelse med følgende **taster: 4,5,6,7.**

Tidsindstillingstasten (7) kan indstilles (se: «Tidsindstilling funktionen som minutur») men har ingen indflydelse på en låst kogezone.



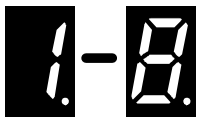
# Den automatiske opvarmningsfunktion

Den funktion gør det lettere at lave mad. Kogezonen koger op på max varme og justerer automatisk ned til det indstillede niveau efter nedenstående skema (skema 1).

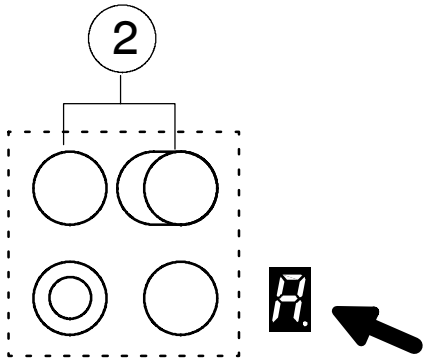
## Når en kogezone indstilles starter den automatiske opvarmningsfunktion

(Det er muligt at fravælge den - se senere)

1. Tryk på den respektive kogezonetast (2).
2. Tryk på plusknappen (5) inden 10 sek.. for at vælge ønsket indstillingsniveau **1-8.**



Efter 5 sekunder, ses et «A» i displayet .Den automatiske opvarmningsfunktion er blevet aktiveret.




Kogezonen vil nu varme op med det, der svarer til indstilling 9, og afhængig af indstillingen (fra 1-8) vil den efter nedennævnte skema automatisk justere ned på det indstillede niveau.

**Eksempel:** Indstilling 6 vælges. Efter 5 sekunder, kobles den automatiske opvarmnings-funktion til. Med denne indstilling vil kogezonen varme op i 2 1/2 min på indstilling 9, og vil derefter justere ned til indstilling 6.

**F Den automatiske opvarmningsfunktion vil ikke blive aktiveret hvis**

=> der vælges en indstilling, vha minustasten (4)

=> der vælges indstilling 9.

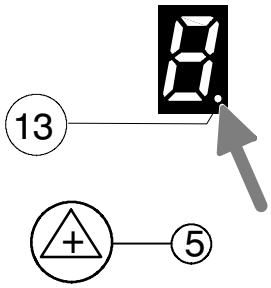
### Tabel 1

| **Opvarmnin gsniveau** | **Auto opvarmnings-funktion** i min |
|---|---|
| 1 | 1 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4,8 |
| 4 | 6,5 |
| 5 | 8,5 |
| 6 | 2,5 |
| 7 | 3,5 |
| 8 | 4,5 |
| 9 | - - - |

# Indikering af valgt indstillingsniveau

For at checke det aktuelle opvarmningsniveau af en kogezone, trykkes på taste (2) i 1/2 sek., hvorefter det kan aflæses i displayet.

# Ændring af opvarmningsniveauet under den automatiske opvarmningsfunktion




1. Tryk på den respektive kogezonetast. Punktummet (13) skal være tændt.
2. Vælg et andet opvarmningsniveau ved at trykke på plus-tasten (5).

Ved en forøgelse af opvarmningsniveauet vil den resterende tid af den automatiske opvarmningsfunktion blive taget i betragtning ved udregningen af den nye opvarmningsfunktion.

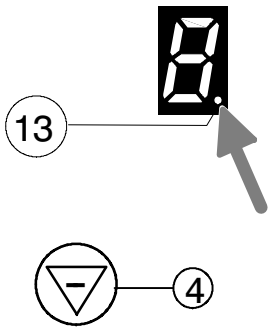
**Eksempel**: Der er blevet valgt indstilling 1, hvilket udløser en automatisk opvarmningstid på 1 min. Hvis der efter 30 sek. ændres til indstilling 4, som udløser en automatisk opvarmningstid på 6,5 minutter, vil opvarmningstiden blive forlænget med 6 min, således at opvarmningstiden i alt har været 6,5 min i alt.

☞ Hvis opvarmningsniveauet ændres med ⊖ tasten (4) vil den automatiske opvarmningstid blive slået fra.

# Udnyttelse af rest varmen ved den automatiske opvarmningsfunktion

For at spare energi kan man koge videre på en stadig varm kogezone og derved udnytte rest varmen. Dette vil betyde at tiden for opvarmnigsfunktionen vil blive kortere alt efter temperaturen på kogezonen.

# Slukning af den automatiske opvarmningsfunktion




Så snart «A» ses i displayet:

1. skal den respektive kogezone aktiveres. Punktummet (13) skal lyse i det respektive display.
2. Tryk på ⊖ tasten (4)

# Tidsfunktionen

Denne funktion kan automatisk slukke for en kogezone på et givent tidspunkt.

Når dette ikke er valgt kan uret bruges som minutur. (se afsnittet: tidsfunktionen som minutur)

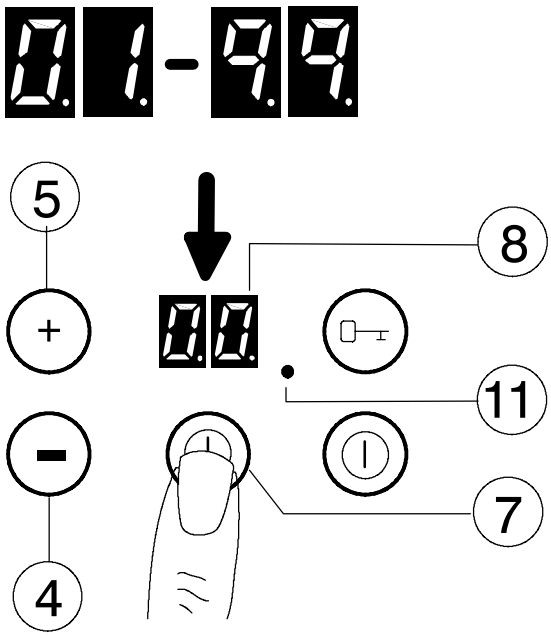
## Aktivering af tidsfunktionen

1. Tryk på den respektive kogezonetast. Punktummet (13) skal være tændt.
2. Vælg et opvarmningsniveau mellem 1-9.
3. Tryk på tidsfunktionstasten (7).
   Tidsdisplayet viser nu «00».
4. Tast den ønskede tilberedningstid ind (fra 1 min til 99 min) v.h.a. plus/minustasterne (5/4).

Tidsfunktionen starter automatisk efter få sekunder.

Kontrollampen (11) tænder ved de kogezoner, der er styret at tidsfunktionen.

For at indstille tilberedningstiden hurtigere holdes plus-eller minustasten nede kontinuerligt til ønsket tid ses i displayet.

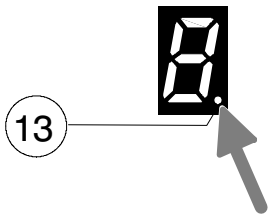



## Ændring af en indstillet tilberedningstid

Under hele tidsnedtællingen er det muligt at ændre den indstillede tid.

1. Tryk på tasten til den respektive kogezone Punktummet (13) lyser.
2. Tryk på tidsfunktionstasten (7).
3. Brug plus/minustasten (5/4) for at vælge ny tilberedningstid.

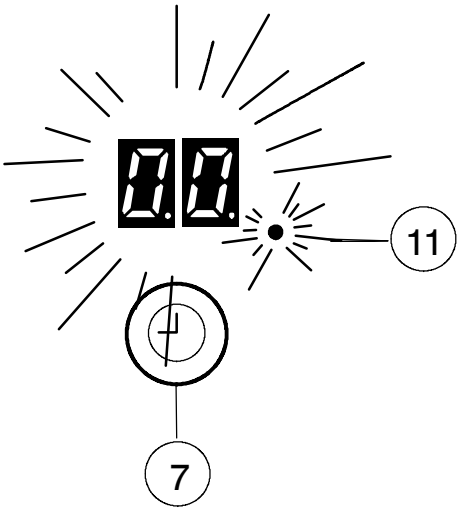
For at indstille tilberedningstiden hurtigere holdes plus-eller minustasten nede kontinuerligt til ønsket tid ses i displayet.




## Kontrol af den resterende tilberedningstid

- For at kontrollere den resterende tilberedningstid på en kogezone trykkes på tasten til den respektive kogezone.

# Slukning af tidsfunktionen




Når tilberedningstiden er udløbet høres et akustisk signal i 2 min og samtidig begynder kontrollampen (11) at blinke (i 2 min).

- For at slukke alarmen inden de 2 min's udløb, tryk på en hvilken som helst tast.

Kogezonen er nu slukket.

1. Tryk på den respektive kogezonetast.
   Punktummet (13) skal være tændt.
2. Tryk på tidsfunktionstasten (7).
3. Tryk på minus-tasten (4) indtil «00» ses i displayet.

Tidsfunktionen er nu afbrudt også selvom kogezonen stadig er tændt, indtil den slukkes manuelt.

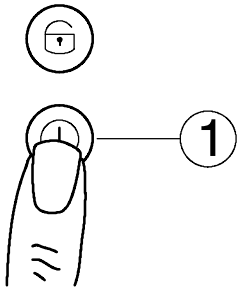
## Hurtig slukning

1. Tryk på den respektive kogezonetast.
   Punktummet (13) skal være tændt.
2. For at slukke hurtigere for kogezonen holdes plus- eller minustasten nede kontinuerligt til «0» ses i displayet.

# Tidsfunktionen som minutur

Tidsfunktionen kan benyttes som minutur, så længe det ikke benyttes som styring af en kogezone.

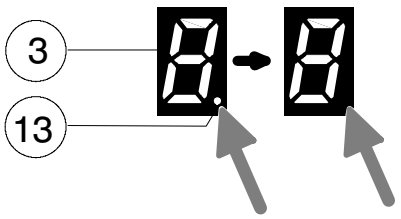
## Indstilling af minuturet




### Hvis pladen er slukket:

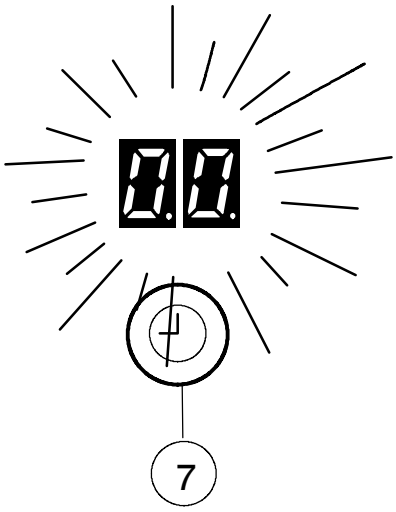
1. Tryk på tænd/sluk tasten (1).
2. Tryk på tidsfunktionstasten (7).
3. Tryk på plus/minustasten (4/5) til den ønskede tid ses i displayet.

### Hvis en eller flere kogezoner er i brug:




1. Lås alle kogezonerne (se afsnittet om låsning af kogezone). Ingen punktummer i displayene må lyse. (3)
2. Tryk på tidsfunktionstasten (7).
3. Tryk på plus/minustasten (4/5) til den ønskede tid ses i displayet.

## Slukning af minuturet




Hvis tiden er udløbet blinker «00» i 10 sek. og et akustisk signal høres i 2 min.

- Slukning inden de to minutter foretages ved at trykke på en hvilken som helst tast.

### Afbrydelse af minuturet inden tiden er udløbet

1. Tryk på tidsfunktions-tasten (7).
2. Tryk på minus-tasten (4), indtil «00» ses i displayet.

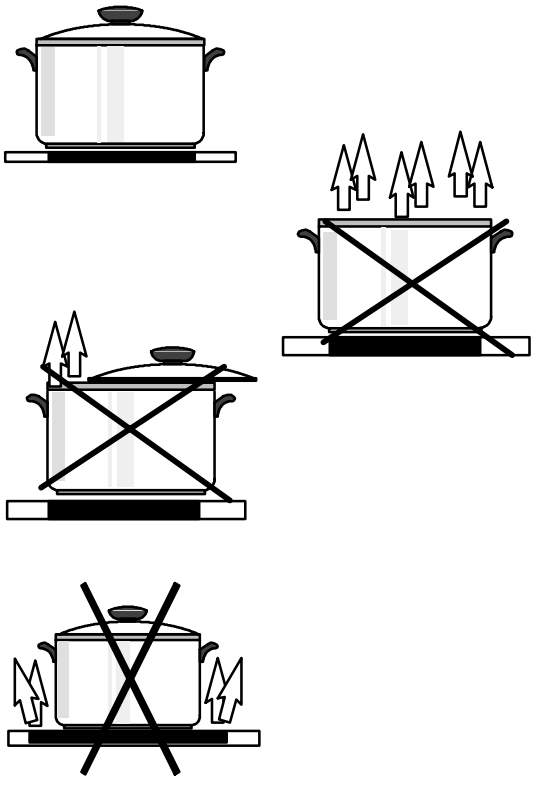
Minuturet er nu nulstillet.

# Valg af kogegrej

Ved køb af nyt kogegrej anbefales det at vælge kogegrej, der anbefales til glaskeramiske plader, f.eks. rustfrie med sandwichbund.

For at spare tid og energi, bør kogegrejets plane del af bunden:

- være mindst lige så stor som kogezonens. En for lille bund vil bevirke at overkog lettere brænder fast samt at energiforbruget øges.
- være glat (uden mønster)
- være let konkav (buer indad), da den planer ud ved opvarmning.

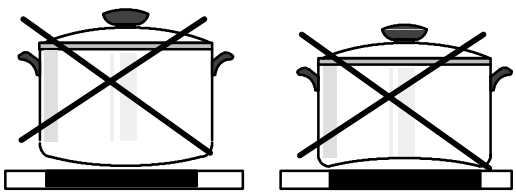


# Flere energisparetips

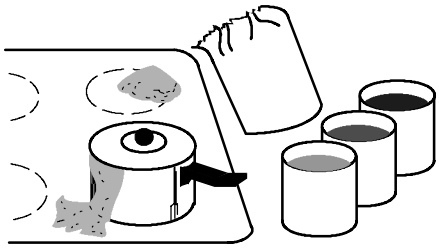
- placer kogegrejet på kogezonen, inden der tændes.
- sluk for kogezonen et par minutter før afsluttet tilberedning, for at udnytte eftervarmen.
- sørg altid for en ren og tør bund, da snavs og vand mindsker varmeoverførslen.
- brug så vidt muligt altid låg under tilberedning..

Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til kogegrej end komfur med masseplader. Det er derfor vigtigt at være opmærksom på følgende:

- Kontroller kogegrejets bund. Kogegrej med konveks bund (buler udad), roterer let på den glaskeramiske plade og giver en dårlig varmeoverførsel.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvlignende pletter på pladen. Plettene kan fjernes med et rengøringsmiddel, der er beregnet til glaskeramiske plader, f.eks Toprens.
- Kogegrej af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på den pladen end gryder af andre materialer.
- Undgå at anvende lakerede gryder. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på pladen.
- Gryder med skarpe kanter eller mønstrer, kan ridse pladen.
- Træk ikke kogegrej hen over pladen
- Aftør bunden på kogegrejet, da sandkorn o.l. kan ridse pladen

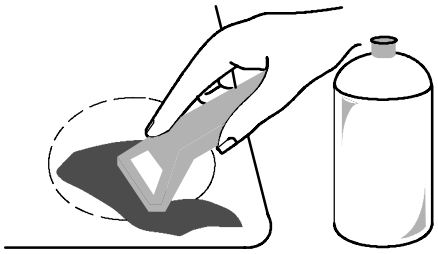


# Vedligeholdelse og rengøring

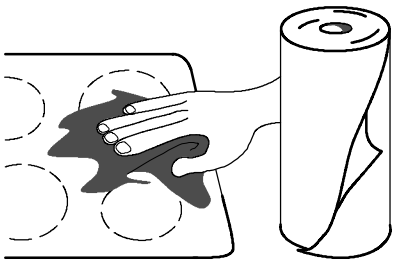


⚠ Mad, der er kogt over fjernes med det samme fra den varme plade Spildt sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.l), smeltet plast og stanniol kan beskadige pladen.

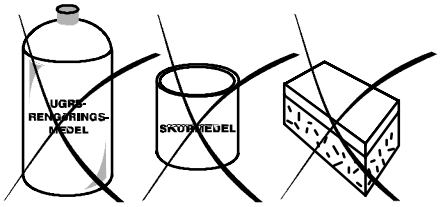
En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og gryde. Efter brug tørres pladen af med en fugtig klud. Skurepulver, ridsende svampe, ovnrengøringsmiddel og lign, må aldrig benyttes på den glaskeramiske plade.



## Ved kraftig tilsmudsning gøres følgende:



1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Brug det medfølgende rengøringsmiddel, når restvarmeindikatorfeltet er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par tynde streger ud på pladen. Gnid godt med køkkenrulle.
3. Aftør eventuelt overskydende middel med en let fugtig klud. Sørg for at pladen er tør inden den benyttes igen, dette vil hindre en regnbuelignende overflade.




| Specielle problemer | |
|---|---|
| **Det anbefalede rengøringsmiddel kan ikke fjerne pletter** | Prøv skraberen |
| **Mørke pletter** | Prøv skraberen og evt. et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Hvis dette ikke hjælper, kan det skyldes at dekorationen er blevet ødelagt af uegnet rengøringsmiddel eller kogegrej. Dette har ingen indflydelse på pladens effektivitet |
| **Metalafsmitning** | afsmitning fra aluminiums- eller kobberbunde. Fjernes med det anbefale rensemiddel eller evt. et rengøringsmiddel til rustfrit stål. |
| **Ridser** | ridser stammer fra uegnet kogegrej eller et sandkorn e.l., når kogegrej trækkes over pladen eller under piskning, da |

**En ødelagt overplade, dækkes ikke af garantien.**

# Hvis noget går galt

## Hjælp til selvhjælp

Ofte er det muligt selv at rette en mindre fejl, læs derfor nedennævnte problemstillinger samt hvad man selv kan gøre inden, der tilkaldes service.

⚠ Reparation af kogepladen må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på person og/eller ejendom, samt forringe pladen.

**. . . Der høres en summen under opvarmning af kogezonerne!**

- Dette er ingen fejl.
  Den ophører, når temperaturen stiger på kogezonen.

**. . . Misfarvning af kogezone!**

- Dette er ikke en ændring i materialet, men påbrændte madrester, der ikke er fjernet. Følg anvisningen for rengøring.

**. . . Kogezonerne virker ikke!**

☞ Kontroller om:

- kogepladen er slukket på tænd/sluk-tasten knappen
- den respektive kogezone er tændt
- den respektive kogezone er indstillet til en automatisk opvarmningsfunktion.
- der er sprunget en sikring, hvis en sikring bliver ved med at springe, kontaktes en el elinstallatør.
- sikkerhedsslukningen er sat i funktion

**. . . Kogezonerne kan ikke tændes!**

☞ Kontroller om:

- kogezonerne er låst
- der er gået mere end 10 sekunder fra der er trykket på tænd/sluk-tasten til der er valgt en indstilling.
- der er trykket for hårdt på en tast. Tryk kun let på tasterne.
- en tast er helt eller delvis dækket af en klud, gryde, vand e.l., hvorefter der er blevet afbrudt.

**. . . indstillingerne i displayene slukker, med undtagelse af «H»**

☞ Kontroller om:

- der er blevet trykket på tænd/sluk-tasten ved en fejltagelse
- en tast er helt eller delvis dækket af en klud, gryde, vand e.l., hvorefter der er blevet afbrudt

**. . . alt slukker i displayene**

☞ Kontroller om:

- om strømtilførelsen er blevet afbrudt.

**. . . efter slukning af en kogezone tænder «H» ikke i displayet!**

☞ Kontroller om

- Kogezonen har kun været tændt i meget kort tid og er derfor ikke varm nok.
  Hvis kogezonen er varm, kontaktes Electrolux Hvidevare-Service

**. . . det er ikke muligt at slukke for en af kogezonerne**

☞ Kontroller om

- en tast er helt eller delvis dækket af en klud, gryde, vand e.l., hvorefter der er blevet afbrudt
- om den respektive kogezone (2) er aktiv , punktummet lyser.

⚠ Hvis betjeningen ikke fungerer, og en af kogezonerne tænder, slukkes på hovedafbryderen og service tilkaldes.

# GARANTI

1 år fra den dokumenterede købsdag (gem købsnotaen) Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i en privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejdsløn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.

## Forbehold:

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare-service, som er vor autoriserede serviceorgan.

**Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service, ej heller i garantiperioden.** Check derfor om et af punkterne i «Hvis noget går galt» kan løse problemet.

## PRODUKTANSVAR

Vort produktansvar er gældende i følge «Lov om produktansvar». Denne lov gælder skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

## Forbehold:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med installationsvejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugsanvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden skyldes en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service og e.v.t. reparationer skal udføres af vor autoriserede Service, se brugsanvisningen.
Der må kun benyttes reservedele som er godkendt af førnævnte.

# Service og reservedele

Electrolux Hvidevarer-Service har to servicecentre. Her er det muligt at bestille service, samt købe reservedele.

Benyt venligst nedenstående telefonnummer:

## 70 11 74 00

**Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.**

Adresser på service-centre:

Electrolux Hvidevarer-Service
Servicecenter Øst
Hedesvinget 3-5
2640 Hedehusene

Electrolux Hvidevarer-Service
Servicecenter Vest
Johann Gutenbergs Vej 8
8200 Århus

⚠ Følgende oplysninger er nødvendige for serviceafdelingen:

Model .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

# Tekniske Data

## ZKT 662 LN / ZKT 662 LX

### Kogepladens mål

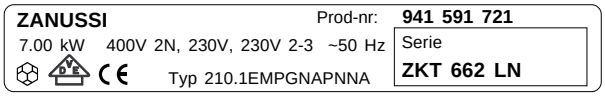
| | |
|---|---|
| længde: | 572 mm |
| dybde: | 502 mm |
| højde: | 48 mm |

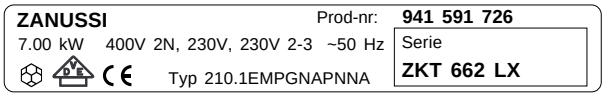
### Udskæringsmål

| | |
|---|---|
| længde: | 560 mm |
| dybde: | 490 mm |

| | |
|---|---|
| Spænding | 230 V ~ 50 Hz |
| **Total effekt** | 7.0 kW |

Med forbehold for ændringer.




# Udpakning

Kontroller at kogepladen er ubeskadiget, og at alle dele er medleveret.

Eventuelle transportskader, fra en transport som De ikke selv har foretaget, skal anmeldes til forhandleren inden 7 dage fra modtagelsen.

Placer indpakningsmaterialet så små børn ikke kan komme galt af sted med det under leg.

# Installation

Den glaskeramiske kogeplade må kun installeres af en el-installatør.
Under indbygningen må pladen ikke være strømførende.
Gældende regler samt de på dataskiltet og i brugsanvisningen nævnte data, skal pladen installeres efter.

En defekt plade må under ingen omstændigheder tilsluttes elinstallationen.

Den elektriske sikkerhed skal sikres ved korrekt installation og indbygning, efter gældende regler. Dette gælder også metalkassen under pladen. Gitteret må ikke være frit tilgængeligt, ej heller ved indbygning væk fra væggen.

## Montering i bordpladen

- Kontroller at bordpladens tykkelse er mindst **30 mm.**
  Afstanden mellem kogepladens underside og køkkenelementet skal være mindst **20 mm.**
- Der skal være **50 mm** på siderne og bagtil fra kogepladens underside og til køkkenelementet.

**Med hensyn til brandbeskyttelse er apparatet tilpasset Type V (IEC335-2-6). Kun apparater af denne type må installeres op ad en væg på den ene side.**

Materialerne omkring kogepladen skal være udført i ikke flammebart materiale, som opfylder SEV, par 47330.1.

Vægge/skab som evt. støder op til kogepladen skal være udført i ikke flammebart materiale.

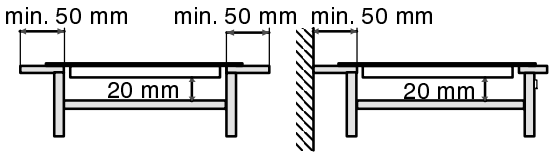
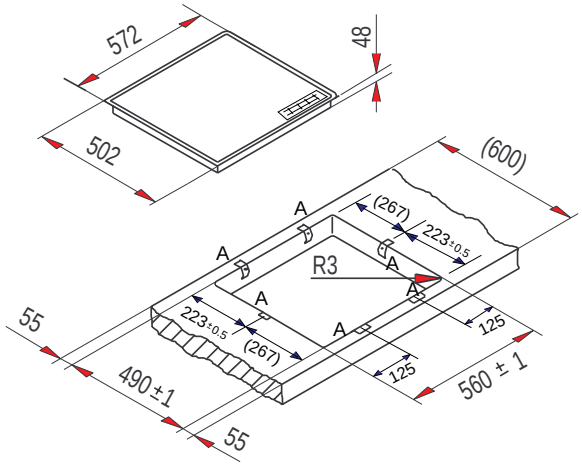


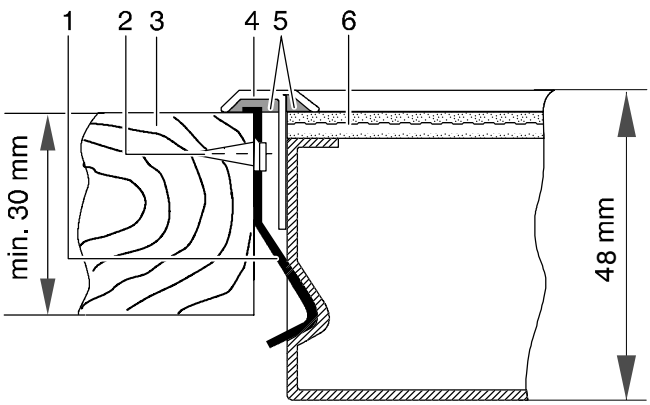

**Fig.1**




## Installation

1. Skær bordpladen ud ifølge de foreskrevne mål **(fig 1).** (Sav nøjagtigt langs den markerede linie.)
2. Fastgøring ifølge **Fig. 2**
   Position **A** skal bruges til skrue fjederkrogen på **(fig. 1).**

**Fig.2**




1 Fjederkrog
2 Skruer
3 Bordplade
4 Ramme
5 Forseglingstape
6 Glaskeramikplade

Hivs kogepladen lægges i en stenplade, limes fjederkrogene på stenpladen, brug en tokømponent lim.

Skruen skal skrues ind i bordpladen som vist. Undgå at stramme skruen for meget. Brug ikke elektriske skruetrækkere eller tryklufts-kruetrækkere, uden indstillelig glidekobling (sat til 1-1,1 Nm)

3. Kontroller, at tætningen passer fuldstændigt.
4. Anbring kogepladen i udskæringen.

# Udtagning af kogepla-den

1. Demonter kogepladen fra strømforsyningen
2. Læg en klud på venstre side af pladen, hvor fjede-ren er placeret. Placer derefter en bordkniv under rammen og løft den op.

# Elektrisk tilslutning

Inden pladen tilsluttes strømforsyningen, kontrolleres at spændingen angivet på dataskiltet stemmer overens med de aktuelle forhold.

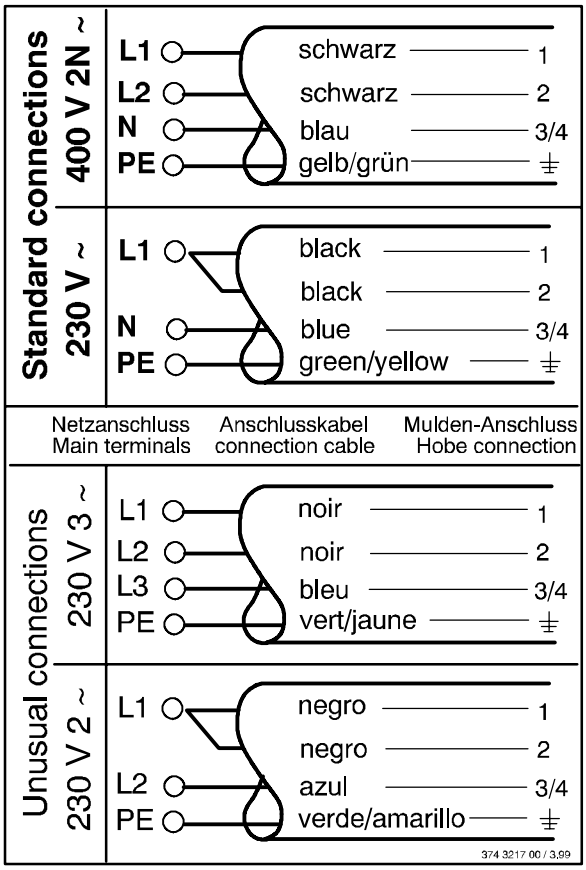
Tilslutningen skal foretages af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig, er ulovligt og kan føre til skade på person eller ejendom samt skade pladen.

Skade som følge af forkert installation dækkes ikke af garantien ligesom produktansvaret bortfalder.

Kogepladen skal minimum sikres med en 16amp sikring.

**Ved evt. udskiftning af kabel, har kablet følgende reservedelsnummer: Nr. 374 2929 00/7.**

**Fig.3**




| | | |
|---|---|---|
| schwarz | = | sort |
| blau | = | blå |
| grün/gelb | = | grøn/gul |
| noir | = | sort |
| bleu | = | blå |
| vert/jaune | = | grøn/gul |
| black | = | sort |
| blue | = | blå |
| green/yellow | = | grøn/gul |
| negro | = | sort |
| azul | = | blå |
| verde/amarillo | = | grøn/gul |

ZANUSSI

374 3192 12 06.99 mh/jp